

2018年12月19日
マックスバリュ西日本株式会社

マックスバリュ段原店クッキングステーションにて 12/8(土)第10回食育教室「おせち料理の由来①」を開催しました！！

マックスバリュ西日本株式会社（本社：広島県広島市南区／代表取締役社長：加栗 章男）は、2018年12月8日（土）マックスバリュ段原店のクッキングステーションにて親子で参加する第10回食育教室「おせち料理の由来①」を開催しましたので、ご案内申し上げます。

食べることは生きることの源であり、子どもの頃からの豊かな食の体験の積み重ねは、健康でいきいきとした生活を送る基礎となります。発育・発達していく子どもたちに「食」の基礎知識や「楽しく食べる方法」を伝えたいとの思いから、「食」が身近なスーパーマーケットであるマックスバリュ段原店のクッキングステーションにて、毎月第2土曜日に食育教室を開催しています。

第10回目「おせち料理の由来①」は、まずおせち料理のはじまりを話し、黒豆、昆布巻き、田作りなどのそれぞれの料理のいわれを順に話していきました。黒豆は「まめに働けますように」、昆布巻きは「喜ぶ」で縁起が良い、など料理に込められた幸福への願いをクイズ形式で楽しみながら学びました。日本に伝わる祝い事と食べ物のかかわりを知って、食べ物の尊さと食べられることへの感謝の気持ちの大切さを伝えました。

調理体験では「伊達巻」と「飾りかまぼこ」を作りました。はんぺんと卵、調味料をミキサーで混ぜて作る伊達巻は、「簡単！伊達巻って自分で作れるんだね！」と保護者の方も子どもたちも驚きながら作業し、「買ったのよりおいしい！」と満足そうに試食されていました。飾りかまぼこは、小さな指先で器用に「うさぎ」「結び」かまぼこを作っていました。

お買い物中のお客さまも「おせちを手作りしているの？！すごいね！」「小さい子どもたちも上手に作るのね」と感心した様子で覗き込んでおられました。

●イベント概要

日時 2018年12月8日（土）①10時～ ②11時30分～ ③14時～
実施場所 マックスバリュ段原店クッキングステーション
実施者 柳橋 由実 先生（管理栄養士）
参加者 小学生以下のお子さま（保護者含む）約15名
実施内容 第10回食育教室「おせち料理の由来①」



●クッキングステーションについて

マックスバリュ段原店クッキングステーションでは、店内の食材を使って料理の楽しさを提供し、旬の料理やバランスの良い料理をご提案しています。専任の栄養士が食材に関する知識をもとにお客さまの食のお悩み・ご相談にお応えしています。

以上